

Speiseplan

27.07. - 02.08. 2026 KW 31

Das Küchenteam
wünscht einen
guten Appetit!



Wochentag	Mittagessen	
Montag	Tomatencremesuppe Bunte „Frittata“ Eierspeise mit Gemüse u. Kartoffeln, dazu Salat und Sauerrahmdip Joghurt a1,c,g,j,k,1,2,3,9	
Dienstag	Backerbsensuppe Rinderzunge mit Sommergemüse dazu Kartoffelkroketten Wackelpeter a1,c,g,j,1,2,3,9	
Mittwoch	Kartoffelsuppe Kirschstrudel an feiner Vanillesauce a1,c,g,j,1,2,3,9	
Donnerstag	Spätzlesuppe Schinkensteak Hawaii mit Anans und Käse überbacken dazu Butterkartoffel und gekochter Karottensalat Wassermelone a1,c,g,j,k,1,2,3,8,9	
Freitag	Petersiliencremesuppe Spinatgnocci in Gorgonzolasauce dazu Mixsalat Fruchtquark a1,c,g,j,k,1,2,3,9	
Samstag	Linseneintopf Linseneintopf mit Speck und Kartoffeln Obstsalat a1,c,g,j,1,2,3,8,9	
Sonntag	Flädlesuppe Hühnerfrikassee mit feinen Erbsen und Nudelreis Bayrische creme a1,c,g,j,1,2,3,9	

Zu jedem Abendessen reichen wir eine bunte (Vollkorn-)Brotauswahl sowie Butter und Margarine.

Änderungen des Speiseplans sind vorbehalten.

Allergenkennzeichnung: a1-Weizengluten, a2-Roggengluten, a3-Hafergluten, a4-Dinkelgluten, b-Krebstiere, c-Eier, d-Fische, e-Erdnüsse, f-Soja, g-Milch/Laktose, h1-Haselnüsse, h2-Mandeln, h3-Pistazien, h4-Walnüsse, j-Sellerie, k-Senf, l-Sesam, m-Weichtiere
Zusatzstoffe: 1-Farbstoff, 2-Konservierungsstoffe, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8-Phosphat, 9-Süßungsmittel